

Aperitifs

Ouzo	2 cl	2,50
Prosecco	0,1 l	4,50
Aperol Sprizz	0,2 l	5,90
Lillet Berry	0,2 l	5,90

Suppen

1.	Hühnersuppe	5,90
2.	Bohnensuppe	5,90
3.	Giouwarlossuppa traditionelle griechische Fleischklößchensuppe mit Reis	6,90

Kalte Vorspeisen

10.	Tzatziki pikante Quarkspeise mit frischen Gurken	6,50
11.	Tarama griechische Kaviarcreme	6,90
12.	Chtipiti pikante Schafskäsecreme	6,50
13.	Feta Schafskäse mit Olivenöl und Oregano	7,50
14.	Oktopussalat zartes Polypenfleisch in Essig-Öl-Marinade	15,90
17.	Oliven und Peperoni	8,50



Warme Vorspeisen

20.	Saganaki panierter Schafskäse	8,50
21	Mpougiurti überbackener Schafskäse mit Tomaten	9,90
22.	Peperoni gebraten, mit Tomatensoße	11,90
23.	Peperoni mit Balsamico und Tzatziki	11,90
24.	Zucchini paniert, mit Tzatziki	11,90
25.	Auberginen paniert, mit Tzatziki	11,90
26.	Paprika gefüllt mit Schafskäse	11,90
27.	Dolmades gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	11,90
28.	Champignons angebraten in Knoblauchsoße	11,90
29.	Austernpilze paniert, mit Tzatziki	11,90
30.	Muscheln in pikanter Soße, mit Schafskäse	13,50
31.	Krabben in pikanter Soße, mit Schafskäse	13,50
32.	Überraschungsteller für 1 Person	16,90
33.	Überraschungsteller für 2 Personen	29,90

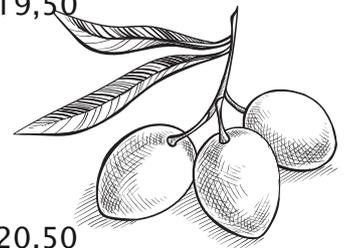
Salate

50.	Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika	10,90
52.	Gemischter Salat	5,90
54.	Salat der Saison mit gebratenen Putenstreifen	14,90
55.	Salat der Saison mit gebratenen Krabben	14,90
56.	Salat der Saison mit Gyros	14,90
57.	Salat der Saison mit Suvlaki	14,90
58.	Salat der Saison mit Rinderleber	14,90
59.	Salat der Saison mit frittiertem Tintenfisch	14,90



Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | Gyros
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 61. | Suvlaki
2 Suvlaki-Spieße mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 62. | Bifteki
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 19,90 |
| 63. | Suzukakia
Fleischküchle griechischer Art mit Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 19,50 |
| 64. | Schweinefilet vom Grill
mit Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 20,90 |
| 65. | Paniertes Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 66. | Rinderleber
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 67. | Hähnchenbrustfilet
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 19,50 |
| 68. | Lammkotelett
mit Tzatziki, Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 21,90 |
| 69. | Lammfilet
mit Kräuterbutter, Tzatziki, Bratkartoffeln, Reismudeln und Salat | 22,90 |
| 70. | Spezialspieß
Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße, mit Bratkartoffeln und Salat | 22,90 |
| 71. | Gyros Kalamaris
mit Bratkartoffeln, Reismudeln, Tzatziki und Salat | 20,90 |
| 72. | Vegetarischer Teller
mit Tzatziki, Reis, Bratkartoffeln, Gemüse und Salat | 19,50 |



Grillteller

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Yamas-Teller
1 Suvlaki-Spieß, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 20,50 |
| 91. | Artemis-Teller
1 Suvlaki-Spieß, 1 Steak, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 21,90 |
| 92. | Kosta-Teller
1 Spieß, 1 Suzukakia, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 22,90 |
| 93. | Olympos-Teller
1 Lammkotelett, 1 Suvlaki, 1 Suzukakia, 1 Rinderleber, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 23,90 |
| 94. | Filetto-Platte (für 2 Personen)
je Person 1 Lammfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinefilet, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 48,00 |
| 95. | Sorbas-Platte (für 2 Personen)
je Person 1 Suvlaki, 1 Suzukakia, 1 Steak, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 48,00 |
| 96. | Sorbas-Platte (für 4 Personen)
je Person 1 Suvlaki, 1 Suzukakia, 1 Steak, Gyros, Reismudeln, Bratkartoffeln, Tzatziki und Salat | 88,00 |

Überbackene Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | Gyros
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 20,90 |
| 81. | Rinderleber
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 20,90 |
| 82. | Schweinefilet
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 20,90 |
| 83. | Hähnchenbrustfilet
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 20,90 |
| 84. | Lammfilet
mit Käse überbacken, in Metaxa Soße,
mit Bratkartoffeln und Salat | 22,90 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Gyros
mit Pommes und Tzatziki, inklusive kleinem Getränk | 13,50 |
| 41. | Suvlaki
mit Pommes und Tzatziki, inklusive kleinem Getränk | 13,50 |
| 42. | Schweineschnitzel
mit Pommes, inklusive kleinem Getränk | 13,50 |
| 43. | Putenschnitzel
mit Pommes, inklusive kleinem Getränk | 13,50 |



Fischgerichte

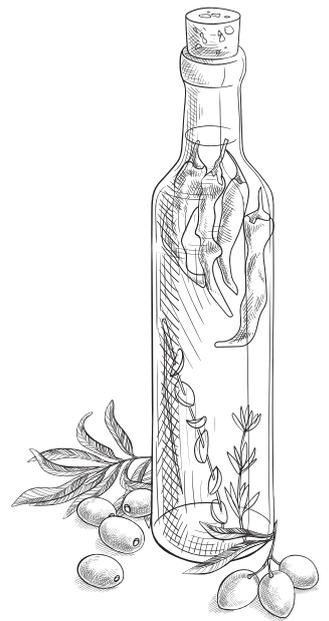
- | | |
|--|-------|
| 100. Sardellen | 20,90 |
| mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 101. Kalamari | 22,90 |
| frittierter Tintenfisch mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 102. Kalamari vom Grill | 22,90 |
| gegrillter Tintenfisch mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 103. Scampi | 22,90 |
| gegrillte Scampi mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 104. Kalamari mit Scampi | 23,90 |
| frittierter Tintenfisch, gegrillte Scampi, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 105. Doradenfilet | 22,90 |
| mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 106. Seehechtfilet | 22,90 |
| mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 107. Mykonos-Platte (für 1 Person) | 24,90 |
| Sardellen, Scampi, Doradenfilet, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 108. Fischplatte (für 1 Person) | 24,90 |
| Kalamari, Scampi, Seehechtfilet, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 109. Fischplatte (für 2 Personen) | 49,00 |
| Kalamari, Scampi, Seehechtfilet, mit Bratkartoffeln, Tarama und gemischtem Salat | |
| 110. Babykalamari | 22,90 |
| mit Bratkartoffel, Tarama und Salat | |

Beilagen

- | | |
|---------------------|------|
| 120. Pitabrot | 2,90 |
| 121. Pommes Frites | 5,50 |
| 122. Bratkartoffeln | 5,50 |
| 123. Reismudeln | 5,50 |

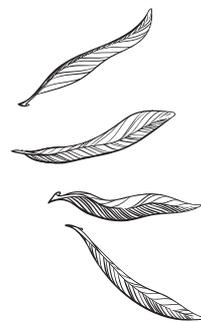
Desserts

- | | |
|--|------|
| 130. Galaktobouriko | 6,90 |
| gefüllter Blätterteig mit Eiercreme und Vanilleeis | |
| 131. Yoghurt | 6,90 |
| mit Honig und Nüssen | |
| 132. Halva | 6,90 |
| 133. Schoko Soufflé | 6,90 |
| 134. Gemischtes Eis | 5,50 |
| 3 Kugeln Eis mit Sahne | |



Kaffee

Kaffee (Segafredo)	3,50
Griechischer Mokka	4,00
Cappuccino	4,00
Espresso	3,40
Tee	3,60



Alkoholfreie Getränke

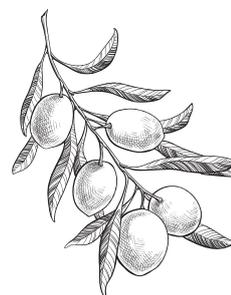
Teinacher stilles Wasser	0,25 l	3,70	0,5 l	4,70
Teinacher Medium	0,25 l	3,70	0,5 l	4,70
Spezi	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Coca Cola ^{1, 2, 3}	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Coca Cola light ^{1, 2, 3}	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Fanta ^{1, 2}	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Sprite ²	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Apfelschorle	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Apfelsaft	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Orangensaftschorle	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Orangensaft	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Johannisbeerschorle	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Traubensaftschorle	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70
Johannisbeernektar	0,2 l	3,70	0,4 l	4,70

Biere

Berg Bier	0,5 l	4,70
Berg Hefeweizen	0,5 l	4,70
Berg Hefeweizen leicht	0,5 l	4,70
Berg Kristallweizen	0,5 l	4,70
Berg Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,70
Berg Premium Pils	0,33 l	4,70
Edel-Ross	0,33 l	4,40
Cola-Weizen ^{1, 2, 3}	0,5 l	4,70
Radler	0,5 l	4,70

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Süßungsmitteln, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 chininhaltig



Offene Weissweine 0,25 l

Anthos trocken, beliebter Tafelwein, edles Aroma, voller Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	6,20
Retsina trocken, mit Zusatz von reinem Baumharz	6,20
Makedonikos halbtrocken, Landwein aus dem Herzen Makedoniens, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	6,20
Imiglikos lieblich, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	6,20
Weinschorle süß oder sauer	5,30

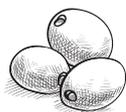
Offene Roseweine 0,25 l

Tsantali trocken	6,20
Retsina trocken, mit Zusatz von reinem Baumharz	6,20
Makedonikos halbtrocken, Landwein aus dem Herzen Makedoniens, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	6,20
Imiglikos lieblich, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	6,20



Offene Rotweine 0,25 l

Anthos trocken, beliebter Tafelwein, edles Aroma, voller Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	6,20
Makedonikos halbtrocken, Landwein aus dem Herzen Makedoniens, fruchtig im Duft, frisch im Geschmack, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki	6,20
Imiglikos lieblich, Tafelwein aus der Region St. Paulus bei Chalkidiki	6,20
Nemea Spezial trocken, Qualitätswein aus Nemea	6,20
Mavrodafni Likörwein	6,20



Flaschenweine

0,75 l

Imiglikos weiß oder rot	21,00
Makedonikos weiß oder rot, halbtrocken	21,00
Nemea Spezial trocken, Qualitätswein aus Nemea	21,00
Amethystos rot, weiß oder rosé, trocken	32,00
Tsantali Amynteon rosé, trocken	21,00

Spirituosen

Ouzo	4 cl	5,40
Wodka	4 cl	7,00
Ramazotti	4 cl	6,00
Metaxa 5*****	4 cl	6,00
Johnnie Walker	4 cl	7,00

